

## PREVENCIÓN DE RIESGOS EN RESTAURANTES, BARES Y CAFETERIAS

### CAIDAS EN EL MISMO PLANO

- Poner en origen suelos antideslizantes
- Eliminar la suciedad, papeles, derrames, grasas, basuras y obstáculos
- Retirar todo lo innecesario
- Señalar los obstáculos que no se puedan quitar
- Tener buena iluminación
- Utilizar calzado antideslizante en todo momento
- Desengrasar el piso con detergentes específicos

### CAIDAS DE ALTURA

- Escaleras Limpias y secas
- Las Escaleras señalar e iluminar adecuadamente
- Cerrar las aberturas en el suelo y tener barandilla alrededor del agujero

### CORTES Y AMPUTACIONES

- Todas las máquinas con Certificado de Conformidad –CE
- Proteger la zona cortante de las máquina o herramienta con resguardos regulables
- Utilizar estas máquinas de riesgos solo personal entrenadas y formadas en sus riesgos durante el manejo y su posterior limpieza
- Cuchillos con mango antideslizante
- Enfundar los cuchillos para su transporte y deposito
- Utilizar los equipos de protección individual (EPI) necesarios, guantes, malla, gafas, etc

### MANEJO MANUAL DE CARGAS

- Realizar el manejo de forma adecuada
- Cargar o transportar pesos pegados al cuerpo y de manera erguida

### QUEMADURAS

- No rellenar recipientes hasta el borde
- Verificar termostato freidora antes de introducir alimentos
- Evitar los desbordamientos comprobando los niveles antes de la introducción de los alimentos
- Hacer los cambios de aceite siempre en frio
- Utilizar los Equipos de Protección Individual (EPI) con el marcado CE como p. ejemplo manoplas, pantallas, delantales

### RIESGOS ELÉCTRICO

- Antes del trabajo, revisar los aparatos, cables y enchufes
- Tiene que tener la instalación tomas de tierra y diferenciales adecuados
- Revisión periodica por electricista
- Si hay averia, se calienta o echa humo marcar como averiado tras su desconexión
- Nunca conectar cables sin clavija
- Nunca tocar aparatos electricos con manos humedas
- Nunca efectuar la limpieza sin desconectar
- No derramar liquidos en los aparatos electricos
- Eviar el uso de los llamados “ladrones”

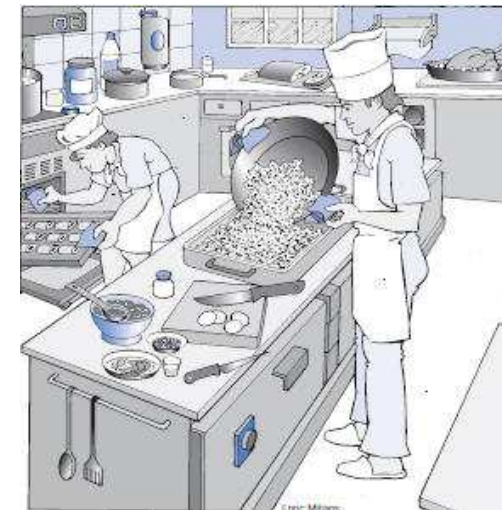
### PRODUCTOS QUÍMICOS PELIGROSOS

- Si hay sustitutivo utilizar lo menos peligroso
- Tener y leerse las fichas de seguridad del producto
- Evitar contacto con la piel utilizando los EPI´s
- Al diluir siempre el producto – sulfuman, aguafuerte, etc ,sobre el agua
- Utilizar el envase original con su etiqueta
- Buena ventilación de locales en todo momento y tambien durante la limpieza
- Evitar respirar vapores
- No mezclar productos incompatibles como por ejemplo lejia con amoniaco



Carretera de Fuencarral, 1  
Parque Comercial  
Rio Norte Alcobendas  
28108 - Alcobendas - Madrid  
T.91 654 14 11 • F.91 654 83 48  
[aica@empresariosdealcobendas.com](mailto:aica@empresariosdealcobendas.com)  
[prl@empresariosdealcobendas.com](mailto:prl@empresariosdealcobendas.com)

## RIESGOS Y PREVENCIÓN RESTAURANTES , BARES Y CAFETERIAS



Financiado por



## RIESGOS EN RESTAURANTES, BARES Y CAFETERIAS

### CAIDAS EN EL MISMO PLANO



- Suelos Sucios y Resbaladizos
- Obstáculos en pasos y accesos
- Falta de Iluminación
- Suelos irregulares o con aberturas

### CAIDAS DE ALTURA

- Escaleras
- Altillos o zonas de trabajo elevadas
- Almacenamientos elevados
- Huecos o aberturas en el piso
- Distintos niveles en salas de trabajo

### CORTES Y AMPUTACIONES



- Picadoras
- Utensilios de corte
- Maquinas de alimentación manual

## CONTACTO SUSTANCIAS QUIMICAS PELIGROSAS E INCENDIOS

- Detergentes
- Sustancias causticas y corrosivas (lejía, amoniaco, sulfuro – agua fuerte.
- Fluidos frigoríficos
- Aerosoles

### INCENDIO

- Sólidos inflamables (papel, cajas, trapos)
- Líquidos inflamables (disolventes, alcoholes)
- Presencia de focos de ignición (mecheros, chispas eléctricas, llamas)
- Ambiente con mezcla de gases inflamables y aire
- Instalaciones de gas

### POSTURAL Y CARGAS



- Alzar o transportar cargas
- Poniendo los brazos en alto
- Trabajando en espacios estrechos
- Realizando movimientos repetitivos
- Trabajando de pie

### ESTRÉS

- Jornada laboral excesiva
- Trabajos no planificados o imprevistos
- Acumulación de clientes en horas pico

## QUEMADURAS



- Recipientes de cocina
- Freidoras, Hornos, Fogones
- Vajilla de hornos (fuentes, besugeras)
- Fuegos y Vapores

### CONTACTO ELECTRICO



- Dispositivos de Conexión
- Alumbrado eléctrico
- Cables conductores, cajas distribución
- Conductores dañados
- Cables e hilos al descubierto